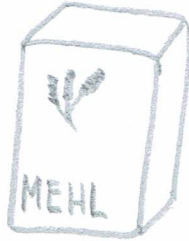


Schnelles Brot ohne Hefe

Zutaten:

400g



1 TL Salz

2 EL geschrotete Leinsamen

1 Päckchen Backpulver

325 ml



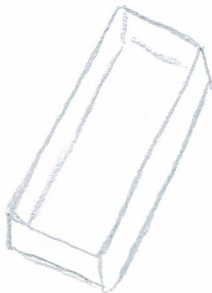
2 EL



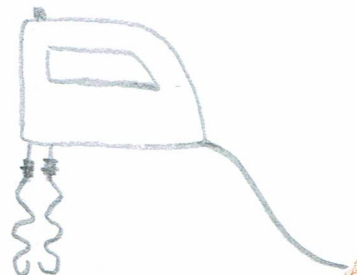
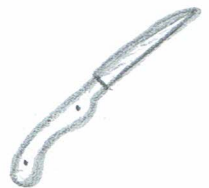
Butter zum Einfetten der Kastenform

Topping: Je nach Geschmack Kerne und Samen zum Bestreuen

Arbeitsgeräte:

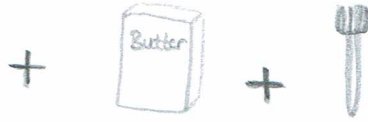
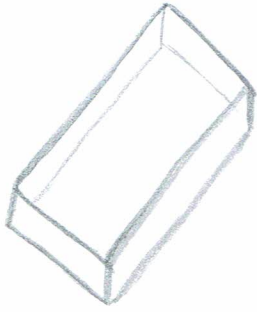


Kastenform (25cm)



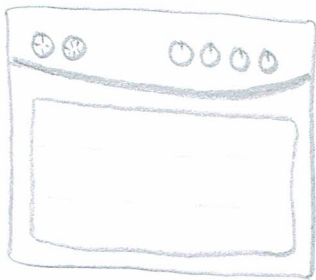
Zubereitung:

1.



Kastenform einfetten

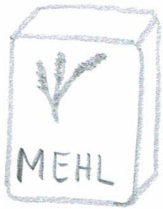
2.



Ofen vorheizen auf 200°C (Ober-Unterhitze)

Tipp: Unten in den Backofen eine kleine feuerfeste Schüssel mit Wasser stellen.

3.



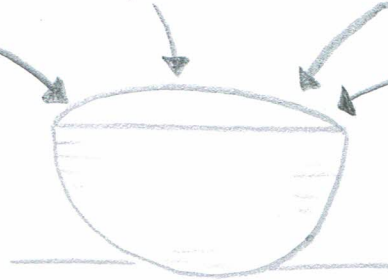
1 Päckchen
Backpulver



1 TL Salz



2 EL geschrotete
Leinsamen

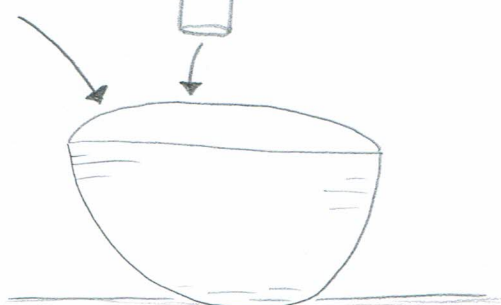


+

4.

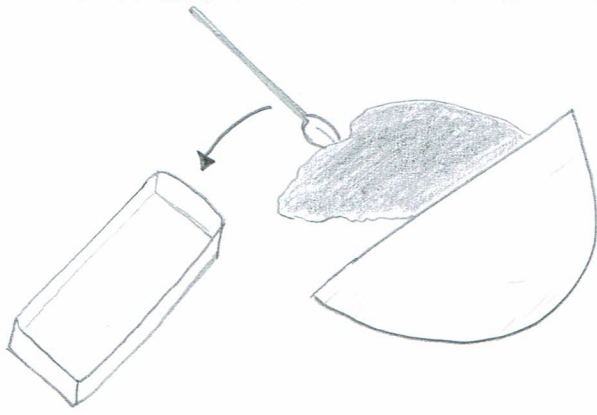


+



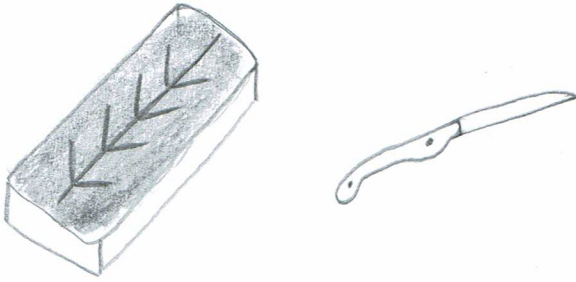
5 Minuten den
Teig kneten

5.



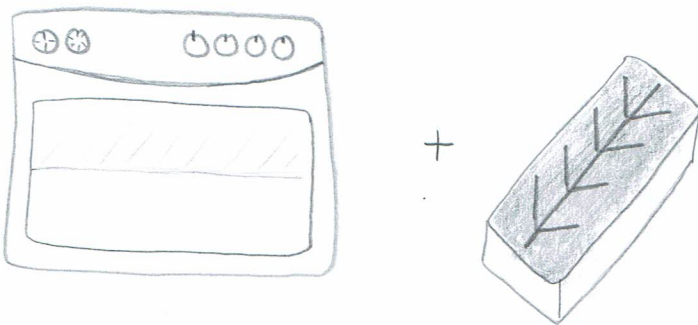
Teig in die Backform
füllen und glatt streichen

6.



Mit dem Messer ein beliebiges
Muster in den Teig ritzen
und nach Geschmack mit
Kernen und Samen bestreuen
(bspw. Kürbiskerne oder
Sonnenblumenkerne; Chiasamen
oder Haferflocken)

7.



Das Brot im vorgeheizten
Ofen (200°C Ober-Unterhitze)
auf der mittleren Schiene
50 Minuten backen.

Guten Appetit!